Orzechowo-pomarańczowe tartaletki

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka tortowa - 2 szklanka
- masło - 20 dag
- żółtka - 2 szt.
- cukier puder - 12-15 dag
- śmietana - 2 łyżka
- otarta skórka z pomarańczy - 1-2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
- orzechy włoskie mielone - 5 dag
- śmietana kremowa 30% - 0,5 szklanka
- cukier puder - 1 łyżka
- galaretka owocowa - 1 opakowanie
- masa krówkowa - 0,5 szklanka
- orzechy posiekane prażone - 0,3 szklanka

Dodatkowe info:

Tartaletki można ozdobić według własnego uznania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać żółtka, śmietanę, starte orzechy i skórkę pomarańczową, szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

KROK 2: Następnie ciasto rozwałkować, wylepić foremki i nakłuć widelcem.

KROK 3: Piec w temp 180 stopni około 15 minut. Upieczone wyjąć i ostudzić. Galaretkę rozpuścić w 1/2 szklanki wrzącej wody, przestudzić.

KROK 4: Śmietanę ubić z cukrem pudrem, połączyć z galaretką,

KROK 5: włożyć do szprycy cukierniczej i ozdobić zimne tarteletki. Na środek ułożyć po łyżeczce masy krówkowej, posypać posiekanymi orzechami.